

سلسلة شهوات

شبه

الحلويات

العصرية



BRAMNET.COM
alaia pink



مكتبة الأمة

15-17 زنقة الإمام القسطلاني، الأحباس - الحار البيضاء

الهاتف: 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس: 022 30 66 62

E-mail: alouma@manara.ma



- 36 - صابلي بكريمة البرتقال
38 - شارلوط بالشكلاط
40 - شارلوط بالفريز
42 - قلب بثلاث أنواع الشكلاط
44 - حلوى بالجبن والفريز
46 - حلوى باللوز والكركاغ
48 - حلوى بالشكلاط، والمشمش
- 50 - طرطة بالشكلاط والفرمبواز
52 - طرطة بالليمون الحامض والشكلاط
54 - طرطة الإجاص واللوز
56 - طرطة بالفواكه
58 - بسكويت السافوا - عجينة جينواز
60 - كريم باتسيير - كريمة الشانتيي
62 - كريمة الزبدة (1) - كريمة الزبدة (2)



- 4 - فريزي بالفسق
6 - بافاروا بالإجاص
8 - هوري نوار
10 - حلوى بموس فغمبواز
12 - حلوى بالكبوي
14 - حلوة بالفريز
16 - حلوى بالفواكه
18 - حلوى بالجبن والفواكه المعسلة
- 20 - حلوى بكريمة التيراميسو
22 - حلوى بكريمة الزبدة
24 - حلوى أوبرا
26 - ملفوف بالفسق
28 - ملفوف بالفريز
30 - ملفوف بالشكلاط
32 - ميل فاي برايني
34 - ميل فاي ببسكويت صابلي

فريزي بالفستق Fraisier

المقادير:

بسكويت الجينواز

200 غ كريم باتشيري

بالفستق Pistache

250 غ كريمة الزبدة

500 غ فريز

السيرو:

50 غ ماء

50 غ سكر سنيدة

للتزيين:

100 غ مربى

50 غ شكلاط أسود

1 ورقة جيلاتين

طريقة التحضير:

- في كصرولة فوق النار يحضر السيرو.
- تقطع الجينواز دوائر بالأطراف الذي ستحضر فيه الحلوى.
- تخلط كريم باتشيري مع كريمة الزبدة لتحصل على كريم موسلين.
- يغسل الفريز ويقطع شرائح على الطول.
- في كصرولة فوق النار يسخن المربى. تملأ ورقة جيلاتين حتى تلين ثم تضاف إليه مع التحريك حتى تذوب.
- فوق صفيحة منقطة بالورق الألمنيوم تصنف القوالب الفردية بوضع بداخلها قطعة جينواز. تسقى بالسيرو.
- تصنف شرائح الفريز في الجانب الداخلي للأطراف ثم تملأ بكريمة الموسلين وقطع الفريز وتغطى بقلعة بسكويت الجينواز يسب فوقها المربى ثم تدخل للثلاجة لتبرد.
- يوضع الشكلاط المذوب في جيب خلواتي من ورق السيليفريزي ثم يزين به وجه الحلوى.



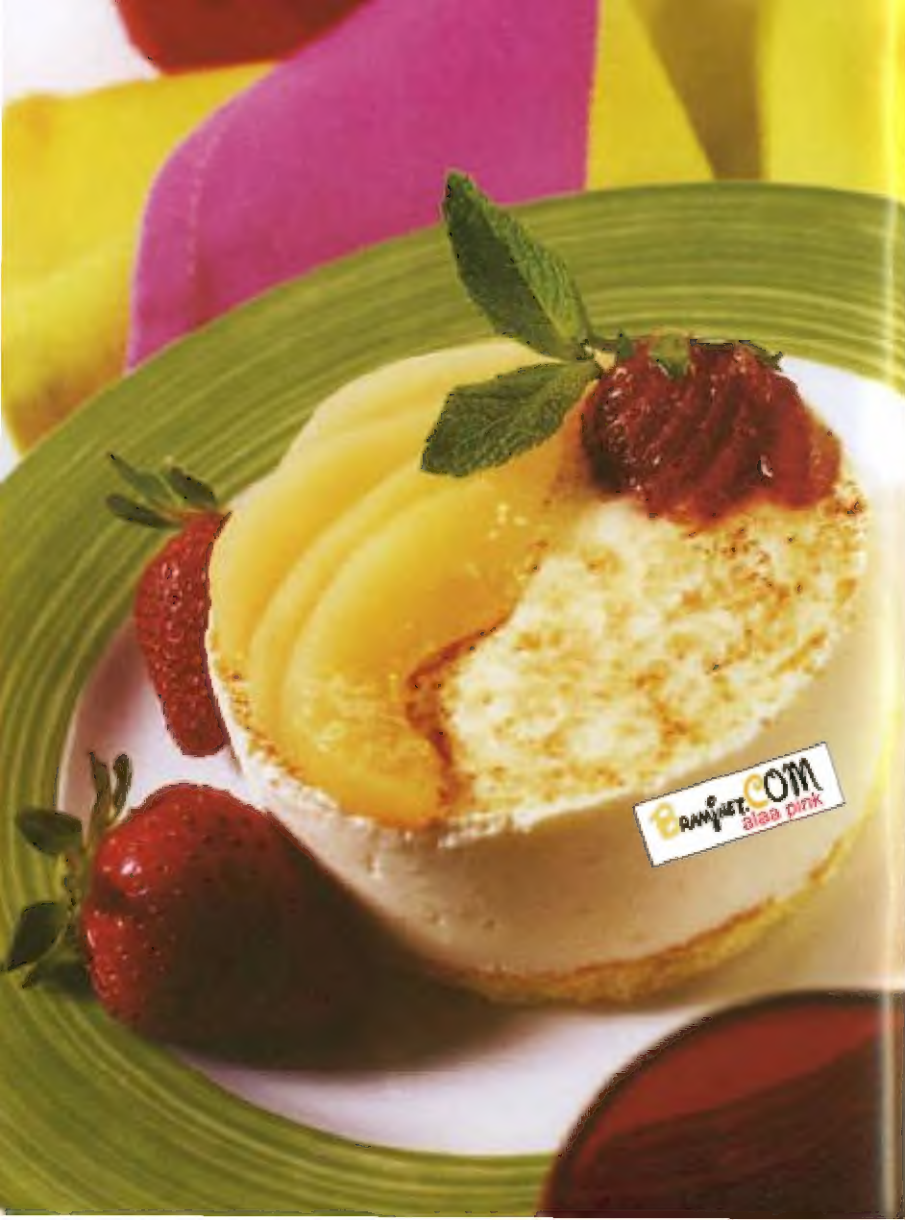
بافاروا بالإجاص

طريقة التحضير

- ♦ يقشر الإجاص ويطحن
 - ♦ توضع أوراق جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
 - ♦ تملب القشدة الطرية
 - ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يتخثر الخليط هكذا تحصل على كريمة إنجليزية
 - ♦ تصفى أوراق جيلاتين وتذوب في الكريمة الإنجليزية وهي ساخنة تترك تبرد قليلا.
 - ♦ نضيف الإجاص المطحون للكريمة الإنجليزية ثم القشدة المطرية هكذا تحصل على بفرى بالإجاص.
 - ♦ يقطع بسكويت الجينواز بقوالب حلوى فردية. يوضع وسط كل قالب قطعة بسكويت، تملأ بالفروا وتدخل للتلاجة حتى تبرد..
 - ♦ يقدم البفرى مزين بالشرقة، الإجاص والفريز
- ملاحظة:**
يمكن استعمال قالب حلوى كبير عوض القوالب الفردية.

المقادير:

- بسكويت جينواز
 - 2 حبات إجاص
 - 6 أصفر البيض
 - 150 غ مكر صقيل
 - 1/2 لتر حليب
 - 6 أوراق جيلاتين
 - 20 سل قشدة طرية
- للترتين:**
قرفة
إجاص
فريز



فوري نوار Forêt noire

طريقة التحضير

- ♦ لطرب القشدة الطرية مع السكر الحقيق
- ♦ توضع الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- ♦ يطرب ابيض البيض حتى يصبح كالثلج.
- ♦ يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم يزال من فوق النار تضاف اليه الجيلاتين مع التحريك ثم أصفر البيض وأبيض المطرب ويخلط الكل للحصول على موس الشكلاط.
- ♦ يؤخذ إطار مربع (20x20) توضع فيه القطعة الأولى من بسكويت الجينواز، تسقى بالمسبروتزين بموس الشكلاط، ثم تقطى بالقطعة الثانية من بسكويت الجينواز، التي تسمى بالسيرو ثم تزين بالقشدة الطرية وحب ملوك وتغطى بالقطعة الثالثة من بسكويت الجينواز التي تزين بالقشدة المطرية وتدخل للثلاجة لتبرد .
- ♦ تخرج الحلوى من الثلاجة وتزين بالشكلاط المحكوك.

المقادير:

- 3 مربعات (20x20)
- بسكويت جينواز
- بالشكلاط
- 20 مل قشدة طرية
- 50 غ سكر صقيل
- 200 غ حب الملوك بدون نوى
- 10 مل سيرو

موس بالشكلاط:

- 200 غ شكلاط أسود
- 1 ورقة جيلاتين
- 2 أصفر البيض
- 2 أبيض البيض

للتزيين:

- شكلاط محكوك



حلوى بموس فغمبواز Framboisier

طريقة التحضير

- ♦ توضع جيلاتين في الماء البارد حتى يصبح رخوف.
- ♦ يطحن الفرمبواز ويصفى و تحتفظ به 20 سل من عصيره.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض يضاف إليه الحليب المفلى ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى تتخثر الكريمة ونحصل على كريمة إنجليزية. نضيف إليها الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب تترك تبرد ثم نضيف عصير الفرمبواز.
- ♦ نطرب القشدة الطرية ونضاف إلى الكريمة مع التحريك للحصول على موس الفرمبواز.
- ♦ تقطع الجينبواز دوائر بالإطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ♦ نضع دائرة الجينبواز في أسفل الإطار ثم يصب فوقها الموس الفرمبواز.
- ♦ تدخل لثلاجة حتى تبرد.
- ♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية المطربة وحيات الفرمبواز.

المقادير:

- بمسكيت جينبواز
- 500 غ فرمبواز
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سفيدة
- 25 سل حليب
- 10 سل قشدة طرية
- 5 أوراق جيلاتين

للتزيين:

- 5 سل قشدة طرية
- مطرية
- فرمبواز



حلوى بالكوي

طريقة التحضير

- ♦ يطحن المشمش حتى نحصل على كولي Coulis.
- ♦ نضع أوراق الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر ثم نضيف الحليب المكثف وبعاء الكل فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمة إنجليزية نضيف إليها أوراق الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب وتترك جانباً حتى تبرد.
- ♦ نضيف كولي المشمش إلى الكريمة ثم القشدة المطرية.
- ♦ يتملح بسكويت الجينوان دوائر بالإطار الذي سنحضر فيه الحلوى.
- ♦ نضع قطعة البسكويت في أسفل الإطار ثم يملأ بالكريمة تدخل الحلوى للثلاجة لتبرد.
- ♦ تزال الحلوى من الإطار وتزين بدوائر الكوي واللوز المحمر.

المقادير:

- 200 غ مشمش
- 20 مل قشدة مطرية
- 4 أصفر البيض
- 25 مل حليب
- 125 غ سكرالمنيدة
- 6 أوراق جيلاتين

للتزيين:

- لوز مبرمش محمر
- 2 - 3 كوي



حلوة بالفريز

المقادير :

قطعة جينواز بالشكلاط

قطعة جينواز باللوز

200 غ فريز

200 غ جين أبيض

20 سل قشدة طرية

100 سكر صقيل

2 أوراق جيلاتين

3 ملاعق كبيرة مربى

10 سل عصير البرتقال

للتزيين :

3 ملاعق كبيرة مربى

حب اللوك

1 ورقة جيلاتين

طريقة التحضير :

♦ يطحن الفريز مع السكر لتحصل على عصير .

♦ توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تلين ثم تذوب في 2

ملاعق كبيرة من الماء .

♦ تطرب القشدة الطرية

♦ يطرب الجين الأبيض مع عصير الفريز نضيف إليه أوراق

الجيلاتين المذوبة والقشدة المملوحة، يخلط الكل جيدا حتى نحصل

على كريمة .

♦ نليس إطار مربع بقطعة الجينواز بالشكلاط، نسقي بعصير

البرتقال وتغطي بنصف كمية الكريمة، نضع فوقها قطعة الجينواز

باللوز طبقة رقيقة من المربى وباقي الكريمة .

♦ يطحن المربى ويصفى ثم نضيف ورقة الجيلاتين المذابة، ويصب

فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعتين .



حلوى بالفواكه

طريقة التحضير

♦ تخلط الكريمة بالتسيير مع بودرة اللوز تُضيف إليها القشدة الطرية المطربة.

♦ يلمس قالب كيك مستطيل الشكل بيسكويات الجينواز من الجوانب الثلاث، يملأ بقليل من الكريمة، تُصفق فوقها قلع الكيوي، تغطى بالكريمة ثم يصفق الفريز تُضيف الكريمة ثم النصف المشمش التي تغطى بالكريمة وقطعة الجينواز تدخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعة

♦ تقلع الحلوى قطع فريدة .

ملاحظة:

- يقطع مستطيل الجينواز إلى أربع حصص بقياس قالب الكيك،

مقادير البسكويت

مستطيل بسكويت جينواز

(23X 28)

200 غ كريم باتشيير

100 غ بودرة اللوز

10 سل قشدة طرية

2 حبات كيوي

200 غ فريز

200 غ مشمش

حلوى بالجبن والفواكه المعسلة

طريقة تحضير السيرو:

- في كصرولة بذوب سكر سنيده في الماء ويترك الكل فوق النار حتى الغليان ثم يترك ليبرد

طريقة التحضير

- يقطع بسكويت الجينواز على شكل دوائر.
- يخلط الجبن الأبيض مع السكر الضفيل ثم نضيف إليه الفواكه، قشرة البرتقال، المشمش اليابس واللوز يخلط الكل جيداً ثم نضيف القشدة الطرية المطربة.
- نأخذ قالب الحلوى يوضع في أسفله قطعة بسكويت الجينواز تسقى بالسيرو ثم يملأ بخليط الجبن ثم يغطى بقطعة من بسكويت الجينواز. يدخل القالب للثلاجة.
- يطلعن المريس، يصفى ثم يزين به وجه الحلوى قبل التقديم

ملاحظة:

- يمكن عدم استعمال القشدة الطرية.
- بسكويت الجينواز يقطع بالقالب الذي سيحضّر فيه الحلوى.

المقادير:

- بسكويت جينواز منسم
- بالحوامض
- 200 غ جبن أبيض
- 50 غ لوز محمر
- وسهرمش
- 50 غ سكر صفيق
- 50 غ فواكه معسلة
- مقطعة
- 20 غ قشرة برتقال
- معسلة ومقطعة
- 20 غ مشمش يابس
- تقطع
- 5 سل قشدة طرية

للتزيين:

- مريس حب الملوك
- السيرو:
- 50 غ سكر سنيده
- 50 غ ماء



حلوى بكريمه التيراميسو

طريقة التحضير

- يحرب الجبن مع السكر الصقيل تضاف إليه الكريمة الإبحليزية والقشدة الطرية للحصول على كريمة تيراميسو.
- تقطع الجبنواز دوائر.
- توضع قطعة بسكويت الجبنواز في الإطار تمشي بالقهوة ثم يملأ الإطار بكريمة التيراميسو. وتغطى بقطعة ثانية من بسكويت جبنواز التي تمشي يدورها بالقهوة، وتدخل الحلوة للمجمد.
- يزين وجه الحلوى ببودرة الكاكاو والجوانب بقطع الشكلاط.

المقادير

- بسكويت جبنواز
- 2 ملاعق كبيرة من
- القهوة
- 12 سل كريمة إنجليزية
- 200 غ جبن ماسكريون
- Mascarpone
- 20 غ سكر صقيل
- 2 ملاعق كبيرة قشدة
- طرية مطبوخة
- للتزيين:
- بودرة الكاكاو
- قطع الشكلاط

عجينة بسكويت الزبدة

المكونات

بسكويت حيتواز

250 غ كريمة الزبدة

100 غ بواليني

10 مل سيرو

عجين اللوز Pâte

d'amande

ملون اخضر

50 غ فوندون ابيض

« يمجس عجينة اللوز مع قليل من الملون حتى تحصل على اللون المرغوب

فيه . ترش طاولة بقليل من الفشا ويعدد فوقها عجينة اللوز.

يقطع بسكويت الحيتواز دوائر ويطرب كريمة الزبدة مع البواليني.

« تأخذ قطعة بسكويت تسقى بالسيرو ، تغطى بكريمة الزبدة . توضح

فوقها قطعة أخرى من ابيسكويت تسقى بدورها بالسيرو وتغطى

بالكريمة وقطعة بسكويت الحيتواز .

تغطى الحلوى كلها بعبقة رفيقة من كريمة الزبدة ثم عجينة اللوز.

يسخن الفوندون في حمام مريم ، يصب في حبيبه حلواني ويزين به

وجه الحلوى.



خطوات عمل Opéra

1- دقة التحضير

- يذوب الشكولات في حمام مريم ثم أضف إليه القشدة الطرية مع التحريك للحصول على كريمة الكباش.
- توضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ويختلط بها.
- في كسبرولة فوق النار توضع القشدة والدكر بنينة والماء يخلط الكل ويترك حتى الغليان.

• تضاف إليها بودرة الكاكاو المفروقة وأوراق الجيلاتين مع التحريك إلى أن تندمج كل العناصر للحصول على كلاساج.

- تؤخذ قطعة بسكويت الجينواز وتوضع في إطار مربع توضع فوقها طبقة كريمة الزبدة تقطع بالقطعة الثانية للبسكويت ثم تصب فوقها كريمة الكاش وتغطى بالقطعة الثالثة ثم تدخل الحلوى للمجمد لمدة ساعة.

- تخرج الحلوى من المجمد، توضع فوق شبكة الحلوى ويصب فوقها الكلاساج تدخل للشلاحة حتى تبرد.
- تقطع الحلوى فملاع فردية.

2- دقة التقديم

- 3 مربعات (20x20) بسكويت جينواز
- كريمة الزبدة منسمة
- بالقهوة

3- دقة التغليف

- 250 غ شكولات اسود
- 1.5 سل قشدة طرية

4- دقة التغليف

- 100 غ قشدة طرية
- 90 غ سكر سنيدة
- 12 سل ماء
- 50 غ بودرة الكاكاو
- 3 أوراق جيلاتين

DAVINE. OM
BIO PINK

ملفوف بالفستق

طريقة التحضير :

- ♦ نأخذ قطعة البسكويت ندهن بالزبد ونضع فوقها $3/4$ كمية الكريمة بالتسيير ثم يلف البسكويت التحشي للحصول على ملفوف.
- ♦ يدهن وجه الملفوف بباقي كمية الكريمة بالتسيير التبقية ويزين بالفستق المطحون وحبات حب الملوك

ملاحظة :

- يمكن أن يفوض الفستق ببودرة اللوز مع قليل من الملون الغذائية.

مقادير العجين :

- بسكويت المافوا
- 200 غ كريمة بالتسيير
- الفستق Pistache
- 100 غ مربي حب الملوك

التزيين :

- فستق مطحون
- حب الملوك

حلقون بالفريز

طريقة التحضير :

- ✦ عندما يخرج البسكويت سافوا من الفرن يرش بالسليقة نزيل له الورق السيلفيريزي تقطع جوانبه بسكين حاد ثم يلف حول نفسه .
- ✦ نخلط الكريم باتسيهر مع كريمه الزبدة حتى ينسجما هكذا نحصل على كريمه موسلين .
- ✦ نأخذ البسكوي يفر (بيسك) ثم يسقي بقليل من السيرو . يهن كريمه الموسلين ويزين بالفريز المقطع . يمد لف البسكويت الحشي هكذا نحصل على منفوخه بالفريز يوضع في الثلاجة حتى يبرد .
- ✦ عند التقديم يزين الملفوف بالسكر ستيده وقطع الفريز ويقدم على شكل حصص فردية .

- 200 غ كريم باتسيهر
- 250 غ كريمه الزبدة
- 250 غ فريز
- قليل من السيرو
- بسكويت سافوا

سكر ستيده

OM
sana park



عجين جينواز منسجم
بالحوامض

300 غ شكلاط أسود

20 مل قشدة طرية

100 غ قشدة برتقال

معسلة

قشر برتقال معسلة

تقطع قشرة البرتقال المعسلة مربعات صغيرة.

• ينوب الشكلاط على حمام مريم

• تضاف القشدة الطرية إلى الشكلاط مع التحريك حتى ينسجما

تضاف إليهم قشرة البرتقال

• نأخذ قطعة جينواز تزن ب 3/4 كمية الشكلاط وتلف حول

بصها

• نأخذ كمية الشكلاط المتبقية ويرين به المنصوف مع إعطائه إشكال

زخرفية بالشوكة.

• يوضع المنصوف في الثلاجة حتى يبرد ثم يزين بشرائح قشرة

البرتقال.



ميك فاي براليني

تجهيز البرلان:

- ♦ بجة كصوصة فوق النار بضع سكر سنينة و اللوز حتى يصبح لونهما ذهبيًا ثم يصب الخليط فوق ورقة الألمنيوم منهوبة بالزيت ويترك يبرد ثم يهرمش

طريقة التحضير

- ♦ يمدد العجين الموزق بالمدلك حتى يصبح سميكة 2 مم. يوضع فوق صفيحه مغطاة بالورق السيليفريزي يثقب بالسوطة ويثقل بصفيفة أخرى حتى لا تنتفخ العجين أثناء الطهي ثم تدخل لفون عسج على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة. تزال الصفيحة من فوق العجين ثم يذوب بالسكر الصفيل ويمدأ إدخالها للفرن حتى تتحمر.

- ♦ يترك العجود الموزق يبرد ثم يقطع إلى 3 مستطيلات متساوية
- ♦ تحلّل كريمة الزبدة مع كريم ناسبير والبراليني هكذا نحصل على كريم موسلين براليني.

- ♦ يوضع المستطيل الأول من العجين الموزق ويغطى بكريمة الموسلين يوضع فوق الكريمة المستطيل الثاني من العجين ونستمر بة نفس العملية حتى نحصل على 3 طبقات.

- ♦ يدهن وجه الخشبة الأخرى من العجين الموزق بالكرايميل ويرش بالسكر ثم يهرمش

- ♦ يدخل الميك فاي للمبرد إلى أن يبرد حاداً ثم يقطع سكين حاداً حسب الرغبة.

المقادير:

- 500 غ عجين موزق
- 50 غ سكر صفيل
- 250 غ كريمة الزبدة
- 200 غ كريم ناسبير
- 50 غ براليني اللوز

مقادير البرلان:

- 200 غ لوز مهرمش
- 200 غ سكر سنينة

للتزيين:

- ملعقة كبيرة كرايميل
- سكر

ميل فاي بيسكوييت صابلي

طريقة التحضير :

- ♦ يذوّب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل على كريمة بصافٍ إليها السمنة، الملح، الدقيق وبودرة الكاكاو بخلط الكل حتى نحصل على عجينة متسعة يلفها العجين في البلاستيك الغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ نمر طارئة موشوشة باليد بين يدي العجين حتى يصبح سمكها 3 سم ثم نقطع شرائح (على شكل قلب متوسط الحجم).
- ♦ يصفى البسكوييت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلينيوم ويبرد تحت مسطح على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ يوضع البسكوييت يبرد فوق شبكة الحلوى
- ♦ تملأ القشدة الطرية ونضيف إليها السكر الصقيل هكذا نحصل على كريمة الشانتيي.
- ♦ نزين القطعة الأولى للبسكوييت بالكريمة شانتيي والسواكه نغلى بقطعة ثانية من البسكوييت تزين هي كذلك بالشانتيي والفراكه أما القطعة الثالثة تزين بسكر الصقيل فقط.

مقادير العجين :

- 150 غ زبدة
- 90 غ سكر صقيل
- بيضة
- 250 غ دقيق
- 40 غ بودرة الكاكاو
- قبصة ملح

كريمة

الشانتيي :

- 250 مل قشدة طرية
- 30 غ سكر صقيل

للتزيين :

- فراكه
- سكر صقيل



صابلي بكريمة البرتقال

طريقة التحضير :

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل على كريمة نضيف إليها بيضة، الدقيق الملح يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة متسجمة يلف في البلاستيك لفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

♦ فوق طلاوة مرشوشة بالدقيق بعدد العجينة ثم يقطع منه دوائر مستطرفة قطرها 10 سم، تصفف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيليفيريزي ويدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة

♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشا، عصير البرتقال، عصير الحامض والفستق المحكوة.

♦ يصب الخليط في كمبرولة ويوضع فوق نار متوسطة مع التحريك حتى نحصل على كريمة مخشرة، تزال من فوق النار ونضيف إليها الزبدة وتترك تبرد جانباً،

♦ تطرب القشدة الطرية ونضيفها لكريمة البرتقال الباردة

♦ يقطر البرتقال ويفصل كل فرع عن الآخر،

♦ تأخذ قطعة البسكويت يمسك فوقها بشكل دائري قطع البرتقال ويملا الوسط بكريمة البرتقال ثم تغطي بقطعة أخرى من البسكويت تزين سادة الكاكاو

مقادير العجين :

150 غ زبدة
90 غ سكر مثيل
بيضة
250 غ دقيق
فحة ملح

مقادير الكريمة :

10 سل عصير
البرتقال
8 سل عصير الحامض
50 غ سكر سيدة
3 أصفر البيض
2 ملاعق كبيرة شا
10 غ زبدة
15 سل قشدة طرية
ملعقة صغيرة قشدة
البرتقال محكوة
ملعقة صغيرة قشدة
الحامض محكوة

لتزيين :

لوز
بودرة الكاكاو



RAMFAT OM
Bakery

شارلوط بالشكلاط

طريقة التحضير

- ♦ تقطع قطعة جينوا بنفس قياس القالب الذي ستحضر فيه الشارلوط ثم توضع قطعة الجينوا في أسفل القالب وتصفى في جوانبه بكمية المعلقة بعدما تقطس في عصير الليمون أو سبزو.
- ♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه الحليب المفلى مع التحريك ثم نضيف أسمر البيض.
- ♦ يطرأ أبيض البيض حتى يصبح كالثلج يضاف إليه السكر.
- ♦ نضيف أبيض البيض إلى كريمة الشكلاط نرفق للحصول على قشدة الشكلاط (موس الشكلاط).
- ♦ يخلط التوت مع موس الشكلاط ويملا الإطار بالخليطة نوضع الشارلوط في الثلاجة لمدة 12 ساعة.
- ♦ يزال إطار الحلوى برفق ونزين الشارلوط بالتوت وأوراق النعناع.

المقادير:

قشرة سكرت

الجينوا

200 غ توت

300 غ شكلاط أسود

20 غ سكر سفيده

بسكرت

المعلقة 11 Discuits à la crème

cillère

2 بيضات

4 أبيض ابيض

10 سل حسب

قليل من السبزو أو

تصير البرتقال

التزيين:

توت

أوراق النعناع

شارلوتا بالفريز

• توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.

• يصفن الفريز

• يخلط الحين الأبيض مع السكر النصفيل تضيف السكر الفانيلا.

الحليب، المريزو والقشدة الطرية المطوية.

• تغوب الجيلاتين في 3 ملاعق من الماء الساخن وتضيفها إلى خليط

حس.

• يصفى البسكويت في إطار حلوى ثم يملأ الإطار بالخليط ويدخل

للتلاجة حتى يبرد.

• تطرب القشدة الطرية ويزين بها وجه الشارلوتا مع حبات الفريز.

بسكويت الملعقة

12 سل حليمه

150 غ سكر سيدة

2 تكاس فانيلا

250 غ فريز

3 أوراق جيلاتين

300 غ جبس ابيض

12 سل قشدة طرية

حبات فريز

قلب بثلاث أنواع الشكلاط

طريقة التحضير

- ◆ يمجن المسكويث المطحون بالزبدة المنذوبة ويكس به قالب الحلوى ثم يدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تطرب القشدة الطرية وتقسم ثلاث حصص.
- ◆ تطرب الجبن الأبيض مع السكر ويقسم ثلاث حصص.
- ◆ يذوب الشكلاط كل نوع على حدة في حمام مريم.
- ◆ تذوب كل ورقة جيلاتين مع قليل من الماء لئلا يندب.
- ◆ تأخذ حصة من الجبن تضيف إليها نوع واحد من الشكلاط، ورقة جيلاتين وحصة من القشدة المطرنة.
- ◆ يحرر قالب الحلوى من الثلاجة ويملأ بالخليط ثم يعاد للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تكرر نفس العملية مع باقي أنواع الشكلاط.
- ◆ للتزيين تطرب القشدة الطرية مع بودرة الكاكاو ويزين بها وجه الحلوى.

المقادير

- 80 غ مسكويث مطحون
- 40 غ زبدة مذوبة
- مقدار الجبن
- 200 غ جبن أبيض
- 60 غ سكر صلب
- 25 مل نشا ذرة
- 3 أوراق جيلاتين
- 80 غ شكلاط اسود
- 80 غ شكلاط بالحليب
- 80 غ شكلاط أبيض

للتزيين

- قشدة طرية
- بودرة الكاكاو

حلوى بالجيت والفريز

طريقة التحضير

- ♦ مخلط السكوت مع قهوة القرفة نصف الكمية المذوبة بخلط الكل جيداً
- ♦ بابس قالب حلوى دائري مغطى بالورق السيلفيري باليسكوت المطحون ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يطرب الحين مع السكر الصقيل حتى يصبح أملس ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التطريب حتى تتسجم جميع العناصر.
- ♦ يصب الخليط في قالب الحلوى الملبس باليسكوت ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة
- ♦ يخرج البسكوت من الفرن ويترك يبرد.
- ♦ تطرب القشدة الطرية مع قطرات من نكهة الفانيلا والسكر الصقيل.
- ♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة المطرية وقطع الفريز وتقدم باردة.

ملاحظة:

— نستعمل قالب دائري ذو قطر متجانس.

مقادير البسكوت:

- 250 غ بسكوت مطحون
- 100 غ زبدة مخومة
- قشدة قرفة

مقادير الحشو:

- 500 غ جبن أبيض
- 4 بيضات
- 150 غ سكر صقيل

للتزيين:

- 20 مل قشدة طرية
- نكهة الفانيلا
- 50 غ سكر صقيل
- فريز

عاجون باللوز والكركاع

مكونات العجينة

- 125 غ زبدة
 - 15 مل قشدة طرية
 - 125 غ دقيق
 - 80 غ سكر صميل
 - كيس خميرة كيميائية
 - قيصمة ملح
 - بيضة
 - 50 غ كركاع
 - 50 غ لوز مهروس
 - 25 غ سنيطة
 - ملعقة كبيرة قهوة
 - سريشة الذوبان
- يخلط اللوز، الكركاع، السنيطة والقهوة يحتفظ بهم جانبا،
 • يغربل الدقيق مع الخميرة والملح،
 • في إناء تطرب الزبدة مع السكر الصميل حتى تحصل على كريمة
 بضاف إليها القشدة الطرية، البيضة والدقيق ويحلل اكل جيدا
 حتى يصبح العجين منسجما،
 • في قالب حلوى دائري قطره 20 سم مدهون بالزبدة ومرشوش
 بالدقيق نضب نصف كمية العجين ثم تزين بنصف كمية خليط
 اللوز ثم تغطى بالنصف الباقي للعجين الذي يزين بدوره بياقي خليط
 اللوز.
- تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40
 دقيقة

طبخ الشكلاط والمشمشات

خبز الكعك

• تذوب الشكلاط في حمام مريم.

• يطرب أصفر البيض مع العسل بالضرب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشكلاط، القشدة الطرية، اللوز والدقيق.

• يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ثم نضيفه للعجين.

• يصب العجين في قالب حلوى مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق

• ندخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.

• تذوب الزبدة مع العسل ويغسل فيها المشمات مع الحفاظ على شكله.

• نخرج الحلوى من الفرن ثم نزين بأشمش العسل.

• يحضر الكراميل بوضع السكر في كسرولة فوق النار حتى يصبح لونه ذهبي

• نزين به وجه الحلوى وذلك بوضع خطوط من الكراميل فوق المشمش.

3 مشمات

125 غ شكلاط أسود

10 سل عسل

10 سل قشدة طرية

125 غ لوز مهروس

50 غ دقيق

مشمات مغلب

50 غ زبدة

50 غ عسل

100 غ سنية

طريقة بالشكلاطة والفواكه

مكونات:

- 200 غ دقيق
- 140 غ زبدة
- 40 غ سكر صلب
- بيضه

شعيرة ملح

طريقة التحضير:

- 200 غ شكلاط أسود
- 15 سل شعيرة طرية
- 50 غ لوز محمر ومهروش
- 200 غ
- فريمبواز/ Framboise

التقديم:

- 50 غ لوز محمر ومهروش
- 200 غ
- فريمبواز/ Framboise

التعليق:

- نمناغ
- فريمبواز/ Framboise

- في إناء نظيف الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة
- نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل باليد حتى نحصل على عجينة متماسكة
- في إناء آخر، الفواكه، الفواكه وندخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- يدرب الشكلاط في حمام مريم ثم نضيف إليه الشعيرة الطرية مع التحريك حتى تتسجم مع الشكلاط ثم نطبخ في الفرن
- يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم نعلأ به قوالب الطرطرات الفردية نقتب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- يصقفه الفريمبواز في الطرطرات ثم نعلأ بالكناش.
- نقدم الطرطرات باردة مزيونة بالفريمبواز والنمناغ.



طريقة بالليمون الحامض والشكلاط

طريقة التحضير:

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البهية والملح يجمع الكل بالدفق حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك الفداي ويدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة

♦ يعرج العجين من التلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدفق ثم تملأ به قوالب الطرطات القردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.

♦ في إناء نضع التشا، السكر، قشرة ليمون الحامض، عصير ليمون الحامض والماء يخلط الكل جيداً ويفرغ الخليط في كصرولة ويوضع فوق نار معتدلة.

♦ يترك الخليط فوق النار مع التحريك حتى يصبح ثقيلًا يضاف إليه البيض واحد تلو الأخرى مع التحريك، تزال الكصرولة من فوق النار ثم تصبف الزبدة وتترك فيرد.

♦ يثوب الشكلاط في حمام مريم نصيف إليه القشدة مع التحريك حتى يتسجما ونحصل على كريمة الكناش.

♦ تملأ الطرطات بقليل من الكناش ثم كريمة الليمون الحامض.

♦ يزين وجه الطرطة بقشرة الحامض المحكوة وأوراق الشكلاط

مقادير العجين:

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بهية

قبصة ملح

كريمة الليمون

الحامض:

18 سل عصير ليمون

الحامض

ملعقة كبيرة قشرة ليمون

الحامض محكوة

40 غ زبدة

6 أصفر البيض

35 سل ماء

250 غ سكر سيدة

60 غ تشا

كريمة الكناش:

100 غ شكلاط أسود

5 سل قشدة طرية

للتزيين:

أوراق التمناع بالشكلاط

قشرة ليمون الحامض

محكوة



مارسلّة الإجاص واللوز

طريقة التحضير:

- ♦ يخبأ إنباء قطرب انزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها المصفاة والملح بجمع الكل بالدفق حتى نحصل على عجينة متسجم يلف في البلاستيك القدامي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ يخبأ إنباء قطرب انزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها المصفاة ومودرة اللوز يخلط الكل جيدا.
- ♦ يقشر الإجاص يقسم إلى نصفين ثم يعمل لمدة 5 دقائق في السيرو، يصفى ويقطع كل نصف إجاصة شرائح رقيقة.
- ♦ تملأ المارسلات بكريمة اللوز وترين بنصف إجاصة مفصلة. وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ عندما تنضج المارسلّة يزين وجهها بالتأباج.

مقادير العجينة:

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قصة ملح

سكر ومودرة اللوز:

- 100 غ بودرة اللوز
- 100 غ زبدة
- 100 غ سكر صقيل

السيرو:

- 50 غ سكر صقيلة
- 50 غ ماء

تأباج:

- 500 غ إجاص
- تأباج

طرطلة بالفواكه

طريقة التحضير :

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى تحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدفق حتى نحصل على عجينة متسجم يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدفق ثم تملأ به قوالب الطرطلات الفردية لتتعب بالشوكة وتدخل لفرد مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ تخلط الكريمة بالتسيير مع القشدة المطرية وتعلأ بها الطرطلات ثم تزين بالفواكه.
- ♦ تذهن الفواكه بالتباج.

مقادير العجين :

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبصة ملح

للتزيين :

- 200 غ كريم باتسيير
- 10 سل قشدة مطرية
- مطربة
- فواكه مشككة
- تباج

بسكويت السافوا



المقادير:

- 4 بيضات
- 80 غ سكر سنيدة
- 80 غ دقيق
- قبصة ملح

طريقة التحضير:

- ♦ يطرب البيض والسنيدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط أبيض مضاعف الحجم.
- ♦ يغريل الدقيق مع الملح ويضاف للخليط الأبيض مع التحريك بملقعة خشبية من تحت فوق.
- ♦ يصب الخليط في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

المقادير:

- 4 بيضات
- 120 غ سكر سنيدة
- 120 غ دقيق
- قبصة ملح

طريقة التحضير:

- ♦ في إناء يطرب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض.
- ♦ نضيف إليه الدقيق المغريل مع الملح بواسطة ملقعة خشبية مع التحريك من تحت فوق.
- ♦ يصب العجين في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

ملاحظة:

- يمكن أن نسم الجينواز بأشياء مختلفة للحصول على:
- جينواز بالشكلاط، تغريل 3 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو مع الدقيق
- جينواز بالقهوة، تذوب 2 ملاعق كبيرة من القهوة السريعة الذوبان في 2 ملاعق كبيرة ماء وتضاف للبيض.
- جينواز بالحرامض، تضاف ملعقتين من قشرة الحوامض إلى البيض المطرب مع السكر.
- جينواز باللوز، تعوض 40 غ من الدقيق بـ 40 غ من بودرة اللوز.

كريم باتسيير

طريقة التحضير:

- ♦ يغلى الحليب.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السنبدة حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الدقيق والنشا ثم يصب عليهم الحليب الساخن يخلط الكل جيداً.
- ♦ يعاد الخليط فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريم مخثرة.

ملاحظة:

- للحصول على كريم باتسيير بالبيستاش:
- يطلعن 100 غ من البيستاش ويغلى مع الحليب ثم يصفى الحليب قبل إضافته إلى البيض.
- يمكن أن نستعمل روح البيستاش واللون الأخضر.
- للحصول على كريم باتسيير بالكريميل نضيف ملعقة كبيرة كريميل إلى كريم باتسيير.
- للحصول على كريم باتسيير بالقهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة قهوة

المقادير:

- 1/2 لتر حليب
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سنبدة
- 30 غ نشا
- 20 غ دقيق
- قشلا

كريمة الشانتي

طريقة التحضير:

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع إضافة منكر شيئا فشيئا مع التطريب للحصول على كريم شانتي.
- ♦ يمكن أن ننعم كريمة الشانتي بماء:
- بإضافة روح أي فاكهة مفضلة لدينا
- بإضافة 2 ملاعق من بودرة الكاكاو مع السكر الحقيق للحصول على كريم الشانتي بالشكلام.

المقادير:

- 25 سل قشدة طرية
- 40 غ سكر حقيق



كريمة الزبدة (1)

طريقة التحضير:

- ♦ في كسرولة تضع السنفيدة، الماء توضع الكسرولة فوق النار متوسطة حتى نحصل على مبرو درجة حرارته 121
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج نضب عليه السيرو ساخنًا مع التطريب حتى نحصل على مورانغ
- ♦ نضيف المورانغ على الزبدة مع التطريب هكذا نحصل على كريمة الزبدة.

ملاحظة:

للحصول على كريمة الزبدة بـ

- الشكلاط نضيف 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- القهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة من القهوة

المقادير:

- 60 غ أبيض البيض
- 120 غ سكر سنيدة
- 187 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة ماء

كريمة الزبدة (2)

طريقة التحضير:

- ♦ في كسرولة ينوب السكر في الماء و يترك الكل فوق النار يغلي لمدة 10 دقائق.
- ♦ يطرب أصفر البيض، بيضة وروح الفانيلا مع إضافة السيرو حتى نحصل على خليط أبيض عاقد ثم نستمر في التطريب حتى يبرد الخليط، ثم نضيف عليه قطع الزبدة مع التطريب حتى نحصل على كريمة ملساء ومنسجمة.

المقادير:

- 160 غ سكر سنيدة
- 10 مل ماء
- 1 بيضة
- 2 أصفر البيض
- 250 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيلا